



## กำเนิดเค้กเลียน

ก่อนนิวยอร์ก อำเภอหนิววอเมืองวนตง เมืองที่มีแหล่งแร่สำคัญแห่งหนึ่งของชาวไท  
มีผู้รู้ชาวชาติเข้ามาประกอบธุรกิจเหมืองแร่มาหลาย น.ศ. 2480 นายหัวมอแกน

ชาวองสทกลีเอ ได้กับหนุ่มชาวจีนไหหลำนาม **เข่าตุณเกอ** หรือ **ก๊วกเกอ**

เข้ามาฝึกหัดวิชาการทำอาหารและเบเกอรี่สำหรับผองบดัว นายหัวมอแก้ว ดันนายหัวมอแกน

เดินทางกลับประเทศ ที่ฝากฝัง **"ก๊วกเกอ"** ให้ไปเป็นก๊วกของผองบดัวผู้พี่ที่มากประกอบธุรกิจเหมืองแร่

ที่บ้านดินลาน อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ล่วงถึงปี 2485 "ก๊วกเกอ" ก็ได้นำวิชาความรู้ด้านอาหารและเบเกอรี่ โดยเฉพาะขนมเค้ก

มาประกอบวิชาจีนเลื้อยผองบดัว ได้ออกเป็น **ร้านเก๊ย** ที่จังหวัดชุมพรและนครคีรีกรมราช

ทำขนมปัง ขนมเค้กเป็น ขนมก้อนประจำร้านตลอดมา อุดมภาพของการทำขนมเค้ก เตาอบต้องก่อด้วยอิฐอย่างง่าย

ใช้ไม้มีนเผาเอาถ่านและถ่านก้อนเมืองขานม การตีไข่ก็ใช้ช้อนตลวงทองเหลือง ผุกดัดกับไม้ ใช้ตีไข่และน้ำตาล

ในก๊วกเหล็กจนขึ้นฟู แล้วผสมเนยและแป้งตัก ใส่พิมพ์ขนมที่ตัดแปรรูปจากกะป๋องเนย แล้วเจาะรูตรงกลาง ใส่ถ่าน

ให้ความร้อนผ่านช่องกลางขนมขึ้นเป็นส่วนใหญ่ที่สุกยากที่สุด ขนมเค้กจึงมีรูปร่างคล้าย **ดินทามาตไฟ**



ชื่อชาวคนเรียกว่า **เค้กดินท** ก็มี ขนมเค้กลักษณะนี้ ปัจจุบันเป็นเอกลักษณ์ของชาวไท

โดยเฉพาะ ผดุงการทำขนมเค้กของ **เข่าตุณเกอ** หรือ **ก๊วกเกอ**

ได้สืบทอดมาสู่รุ่นลูกหลาน แม้สูตรขนมมิได้เปลี่ยนแปลงไปมากมาย

เท่าใดนัก แต่เครื่องมือในการผลิตได้พัฒนาไปอย่างมากมาย เน้นความรวดเร็วและความ

สะอาด เมื่อสุกนาคือ ตัวขนมเค้กเองก็ได้มีการพัฒนา สอดใส่ **ด้วยเนื้อผลไม้ต่างๆ**

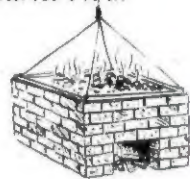
หลากหลายหลายชนิด มีกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยพร้อมด้วยของสุญญากาศเพื่อยืดอายุขนม



ไข่เก็บได้นานวันอ้อจัน สะอาดจัน

ภาวไต้จึง **"ขนมเค้กเลียน"**

เค็กก้อนเอี่ยมของเมืองไทในปัจจุบัน







**ส้ม** ถือเป็นผลไม้มงคลและเป็นพระเอกแห่งผลไม้ไม้ใต้  
ด้วยรสชาติหวาน อร่อย อบอุ่นเล็กน้อย กินแล้วสดชื่น ทั้งยังมีประโยชน์  
ต่อร่างกายอีกมากมาย เมื่อทานส้ม ผิวส้ม มาประกอบเป็นลูกเนยส้ม  
ทำให้ลูกมีรสอมเปรี้ยว อบอุ่น รสหอมเปรี้ยว นุ่มลิ้นประจวบ



เลือกเมนูส้ม  
เหมาะเป็นของฝากสำหรับคุณ  
ที่ทำงานหรือเพื่อนหรือญาติมิตรของท่าน



**แม่ช้อยนางรำ**  
รับประกันความอร่อย



เค้กเนยส้ม  
ORANGE CAKE



1 5 55  
SILVER  
3101

มโนราห์

ในราชทัณฑ์พระจันทร์ทรงกลดอันสวยงาม คือปะปนบ้านของชาวใต้แขนงนี้  
กำลังได้รับการสืบสานอย่างเป็นรูปธรรมชัดเจนของชาวใต้และชาวนครศรีธรรมราช  
ถึงขนาดเรียกได้ว่า วันนี้อยู่ไม่สูญหายไปอย่างแน่นอน



ส่วนผลสมโดยประมาณ

ไซโก	30%
แบงส์ลาลี	20%
เนือลัมบัน	30%
น้ำตาล	10%
แนยสด	10%

น้ำหนักสุทธิ 220 กรัม



## เค้กชั้นนี้ ปราศจากวัตถุกันเสียเจือปน

หากไม่นำเค้กออกจากถุง จะเก็บไว้ได้นาน 15 วัน นับจากวันผลิต

เพื่อคุณภาพและความอร่อยของต้นตำรับ

หลังจากเปิดถุงแล้ว ควรรับประทานให้หมดภายใน 3 วัน

มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

(ใช้ดูดซับออกซิเจน Oxygan Absorber ห้ามรับประทาน)

"หากถุงมีรอยรั่ว ฉีกขาด จะทำให้สินค้าเสื่อมสภาพก่อนเวลาที่กำหนด  
ให้นำมาเปลี่ยนใหม่จากร้านที่ท่านซื้อมาก่อนวันหมดอายุ"

ข้อแนะนำ : เก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติ หรืออย่าให้โดนแดดและความร้อน





# เค้กเนือส้ม

## ORANGE CAKE



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กทม. ๕๕, ๕3 A787 003-11 49

เค้กเนือส้ม (ลิเลียน) เล็ก



8 858530 002078

80-2-00239-2-0005

